ALPHA®
Oenococcus oeni

sécurité de la FML et rondeur des vins adaptée à une large gamme de conditions oenologiques

Bactérie malolactique
Un monde de solutions naturelles

APPLICATION

ALPHA ® a été et sélectionnée par l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) pour sa forte capacité à s'implanter dans les vins et à assurer un bon déroulement de la fermentation malolactique et ceci dans un large spectre de conditions pour les vins blancs et les vins rouges. Alpha contribue positivement à la complexité aromatique des vins ainsi qu'à leur volume en bouche. Alpha ne produit pas d'histamine ou d'autres amines biogènes. Et préserve ainsi la qualité des vins.

PROCESS

les bactéries lactiques MBR sont produites grâce à un process industriel spécifique développé par Lallemand qui soumet les bactéries à divers stress biophysiques, ce qui les rend plus résistantes lors de l'inoculation directe dans le vin ou le moût. Les bactéries malolactiques MBR sont robustes et possèdent la capacité de mener une fermentation malolactique (FML) fiable et en toute sécurité.

PROPRIETES OENOLOGIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

- Tolérance au pH : > 3.2
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15,5 % vol.
- Tolérance au SO_2 : jusqu'à 50 mg/L de SO_2 total
- Température : > 14°C
- Besoin nutritif faible
- Bonne implantation
- Cinétique FML: rapide
- Faible production d'acidité volatile
- Pas de production d'amines biogènes
- Co-inoculation recommandée

PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES

En plus de son activité de désacidification biologique, ALPHA est un véritable agent de vinification,
qui contribue à la complexité sensorielle et la qualité du vin:

Roue + verres de vins à reprendre

rondeur
respect des arômes variétaux
prodcution de propanoate d'éthyle

Notes beurrées(production de diacétyle) :
• modéré en cas d'inoculation séquentielle
• Faible teneur en cas de co-inoculation

réduction des notes végétales

Expression des aromes de fruits rouges – rondeur et volume en bouche

Cette contribution sensorielle peut être renforcée par le choix approprié de la souche de levure sélectionnée et le moment d'inoculation de la bactérie malolactique.

MODE D'EMPLOI

L'inoculation directe est possible. Pour une utilisation optimale, veuillez suivre les recommandations suivantes :

- Inoculation séquentielle (post fermentation alcoolique)

• Réhydrater le sachet de bactéries malolactiques lyophilisées dans 20 fois son poids en eau non chlorée à 20 °C pendant un temps maximum de 15 minutes.
• Ajouter la suspension directement dans le vin à la fin de la fermentation alcoolique, puis remuer délicatement afin de répartir les bactéries malolactiques en essayant de minimiser l'oxygénation.
• Surveiller l'acide malique.
• Stabiliser le vin une fois la fermentation malolactique (FML) terminée.

Gamme de température recommandée :
• Vin blanc / vin rosé : de 16 à 20° C.
• Vin rouge : de 17 à 25° C.

Dans les conditions limitantes (alcool élevé > 14.5 % vol, ou pH faible < 3.1, ou SO2 élevé > 45 mg/L) : de 18 à 22°C.
Surveiller le déroulement de la fermentation malolactique (dégradation de l'acide malique) tous les 2 à 4 jours.

• Co-inoculation (pendant la fermentation alcoolique)

1 / L'addition des levures

Réhydrater les levures sèches sélectionnées selon les instructions et de préférence en présence d'un protecteur de levures et ensemencer le moût en levures.

2 / L'addition des bactéries

Selon le SO_2 ajouté sur la vendange :
• Sulfitage <5 g / hL: attendre 24 heures.
• Sulfitage 5-8 g / hL: attendre 48 heures.
• Réhydrater le sachet de bactéries malolactiques lyophilisées dans 20 fois son poids en eau non chlorée à 20°C pendant un temps maximum de 15 minutes.
• Ajouter la suspension dans le moût / vin à fermenter.
• Assurer une bonne répartition homogène.
• Surveiller et gérer attentivement la température, qui doit être en dessous de 30 ° C lors de l'inoculation des bactéries malolactiques (alcool <5% vol) et en dessous de 27 ° C lorsque le niveau de 10% d'alcool est atteint.
• L'addition de nutriments complexes ou organiques au premier 1/3 de la fermentation alcoolique est fortement recommandée.
• Surveiller l'acide malique et l'acidité volatile.
• Si la FML a lieu pendant la FA et qu'une augmentation inhabituelle d'acidité volatile est observée ajouter du Lysozyme (150-200 mg / L).
• Stabiliser le vin une fois la fermentation malolactique (FML) terminée.

EMBALLAGE ET STOCKAGE

• **Disponible en sachet de** 2,5 g pour 2,5 hL (66 US gal.), de 25 g pour 25 hL (660 US gal.) et 250 g pour 250 hL (6600 US gal.)
• **Une fois ouvert, le sachet d'activateur et le sachet de bactérie d'acide lactique doivent être utilisés immédiatement.**
• **Le sachet d'activateur et le sachet de bactérie d'acide lactique ne doivent pas être utilisés séparément**
• **Ce produit peut être stocké pendant 18 mois à 4°C et 30 mois à -18/-20°C dans leur emballage d'origine scellé.**
• **Les paquets scellés peuvent être livrés et stockés pendant quelques semaines à température ambiante (<25 ° C/77 ° F) sans perte significative de viabilité.**

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.